

## Formations

Optimiser les ressources humaines, renforcer les compétences managériales, adapter les connaissances des collaborateurs aux besoins de l'entreprise... les organismes de formation répondent présent et proposent des dispositifs efficaces, du Learning classique aux processus interactifs et ciblés, parfois ludiques ou originaux. La formation est non seulement une obligation légale, mais un formidable outil de cohésion et de progression.



## AIM PARIS L'excellence du management hôtelier

L'Académie Internationale de Management en hôtellerie et tourisme est devenue la référence de la gestion d'établissements, en s'appuyant sur des méthodes américaines éprouvées. Un enseignement qui permet à ses étudiants d'accéder directement à l'emploi après leur formation.

Dans la jungle des écoles et des formations, séparer le bon grain de l'ivraie s'avère parfois difficile. Il en est pourtant qui, sans chercher le devant de la scène, sont dans leur domaine à la pointe de l'enseignement. Prenez l'Académie Internationale de Management en hôtellerie et tourisme de Paris. Cette école, qui existe depuis plus de vingt ans, se classe invariablement dans le top 3 des meilleures formations en management hôtelier du classement SMBG, référence en la matière.

### L'œuvre d'un homme, Osman Dogramaci

L'AIM, qui propose un Bachelor et un MBA, n'est pas le fruit du hasard. Elle est née de l'expérience d'Osman Dogramaci, l'instigateur du projet, membre d'une famille philanthrope et particulièrement renommée pour son investissement envers l'enseignement et l'éducation. « Alliant des études dans les écoles les plus réputées et riche d'une expérience professionnelle tant dans les palaces que dans l'enseignement, il est probablement l'un des plus qualifié pour parler de la formation en management hôtelier » souligne Patrick Rosier, membre de la direction des études, ancien diplômé de l'Insead ayant notamment à son actif la Vice-présidence de Disney USA et la direction du marketing du Club Med.



### Inspiration américaine

En effet, l'ambition de l'AIM est d'offrir la meilleure formation aux jeunes désireux de travailler dans de grands hôtels et plus particulièrement dans l'organisation et la gestion de leurs départements opérationnels et fonctionnels. A cette fin, l'équipe fondatrice, constituée des premiers diplômés de l'IMHI (Cornell-Essec), s'est inspirée du programme de l'université américaine Cornell, universellement réputé auprès des professionnels et l'a adapté aux normes européennes pour pouvoir ensuite le proposer au sein de l'AIM. Ainsi la quasi-totalité du matériel pédagogique provient des Etats-Unis par l'intermédiaire de l'Association fédérale américaine de l'hôtellerie, institution renommée du monde de l'hôtellerie. Ces mêmes ouvrages de référence sont d'ailleurs régulièrement utilisés par les départements de formation des grandes chaînes hôtelières internationales.

### Enseignement en Anglais

L'enseignement entièrement réalisé en anglais séduit par son caractère international les étudiants venus du monde entier. « La pratique de cette langue est indispensable », insiste Bergund Salen, enseignante et responsable des relations entreprises, ancienne formatrice au sein du groupe Hilton. Seul le droit français, réservé aux étudiants français, est enseigné dans la langue de Molière. « Tous les élèves passent à la rentrée, le TOEFL (Test of English as a Foreign Language, ndlr) afin que nous puissions connaître exactement leur niveau et mettre en place des cours de rattrapage le cas échéant ».

### Une formation prisée des professionnels

L'enseignement se veut très concret, chaque matière correspondant à une activité ou une réalité à laquelle seront confrontés les managers. Une approche académique qui permet aux élèves de l'AIM de recevoir des propositions d'emplois dès la fin de leur cursus. « A la sortie de l'école, ils connaissent et maîtrisent les méthodes de gestion utilisées dans tous les hôtels et restaurants du monde » explique Patrick Rosier, qui ajoute par ailleurs : « Parce que cet enseignement reste concentré sur des fonctions de gestion, nous ne dispensons ni cours de cuisine, ni cours de service en salle. La restauration est enseignée sous l'angle du management, et c'est dans les palaces et grands hôtels, lors de stages allant jusqu'à 17 mois - 4 pour le stage ouvrier - que les étudiants exercent toutes ces tâches en situation réelle ». D'ailleurs, les professionnels ne s'y sont pas trompés : Alain Ducasse Education confie depuis de longues années ses stagiaires à l'AIM, qui les forme au management des restaurants. Un partenariat qui aujourd'hui s'accroît. ADE et l'AIM associent leurs savoirs et proposent aux étudiants de l'AIM, dans des conditions privilégiées dès la rentrée 2015, une initiation professionnelle intensive de cinq semaines en pâtisserie et arts culinaires dans le cadre prestigieux d'Alain Ducasse Education.

### CONTACT



• 01.45.75.65.75 •

• CONTACT •

• SITE INTERNET •

